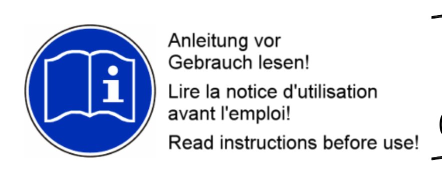


Instructions de montage et de mise en service

Fourneau ELRO 600



Originalanleitung
Notice originale
Original instructions

Date	03.06.2013
Remplace	-
Auteur	VAE
RP	Zug
Responsable	VAE
N° de document	X101703F
Révision	-
Pages	21

Sous réserve de modifications

1 Consignes de sécurité

Le montage, le branchement et la première mise en service du fourneau doivent uniquement être réalisés par des **spécialistes agréés** ou **par du personnel autorisé par ELRO**. Il convient de respecter les prescriptions locales en vigueur de l'office de surveillance compétent dans le pays en question.



Suivez les instructions DANGER, ATTENTION et les recommandations ☝. Respectez les consignes de nettoyage et d'entretien. Ces dernières contribuent au bon fonctionnement du fourneau ELRO 600.
En cas de dysfonctionnement, veuillez-vous adresser au service clients ELRO.

Il est impératif de lire au préalable les **instructions de montage** et **de mise en service** ainsi que le **mode d'emploi**.
En cas de dysfonctionnement, il convient de contacter immédiatement le service clients ELRO.

Symbole	**Remarque**
ATTENTION	Attention!
ATTENTION	Attention, surface chaude!
ATTENTION	Attention, surface chaude qui doit être touchée!
	Attention! Avant d'accéder aux bornes de raccordement, les circuits d'alimentation doivent être mis hors tension.

Les indications suivantes sont à respecter pour tous les éléments fonctionnels:

AVERTISSEMENT	Ne pas utiliser de casserole en acier chrome-nickel sur les foyers de cuisson à induction. Lors de la cuisson à vide ou d'un cycle de séchage, les casseroles à induction peuvent flamber et ainsi être irrémédiablement endommagées. Avant d'utiliser le fourneau à induction, les utilisateurs portant un stimulateur cardiaque devraient demander conseil au fabricant du stimulateur ou à leur médecin.
ATTENTION ATTENTION	Attention, surface chaude! Tout maniement imprudent du fourneau présente un risque de brûlure. Laisser refroidir le fourneau avant de le nettoyer.
ATTENTION	Les plans de cuisson ne doivent pas servir de plan de travail ou de surface de rangement. Ne pas déposer de récipient en plastique sur un foyer de cuisson chaud.
	Les graisses et les huiles peuvent s'enflammer à une température d'environ 200°C!
	Le fourneau ne peut être lavé que lorsqu'il a été mis hors tension. Ne pas le nettoyer au jet d'eau ou à l'aide d'un appareil à haute pression.
	Si l'appareil est doté d'une batterie mélangeuse, la pression de l'eau dans la conduite ne doit pas dépasser 500 kPa (5 bars).
	Si le fourneau est installé proche d'un mur, d'une cloison, d'un meuble de cuisine ou encore d'un revêtement décoratif, ces derniers ne doivent pas être fabriqués en matériaux inflammables. Dans le cas contraire, ils doivent être recouverts d'un matériau ininflammable et isolant. Par ailleurs, les prescriptions de protection contre les incendies sont à respecter.
	Le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité doivent être contrôlés à intervalles réguliers par le service clients ELRO. Les pièces endommagées doivent être immédiatement réparées ou remplacées conformément aux prescriptions.

1.1 Symboles graphiques

Symboles graphiques	Signification
	Compensation de potentiel
	Conducteur de protection (Raccordement pour) le conducteur de protection PE, classe de protection selon DIN 40011
	Fusible
	Terre
	Attention! Contrôler que toutes les bornes d’alimentation soient hors tension (plusieurs conduites d’alimentation).
	Rayonnement électromagnétique non ionisant
	Retirer la prise de l’appareil A faire avant les services et les maintenances

Sommaire

Page

2 Fourneau ELRO 600

Nous vous félicitons d'avoir opté pour un fourneau ELRO 600. Veuillez lire attentivement les instructions de montage et le mode d'emploi. Respectez les consignes de sécurité ainsi que les recommandations et les instructions de nettoyage et d'entretien. Elles contribuent au bon fonctionnement du fourneau.

2.1 Fabricant



Wohlerstrasse 47
CH-5620 Bremgarten
www.elro.ch

2.1.1 Service clients ELRO



 +41 (0)56 648 94 11
✉ services@elro.ch

2.2 Désignation du modèle

Désignation du HE600 sur la plaque signalétique:

Type:	HE600
N° d'appareil:	H600XXX

2.2.1 Eléments supérieurs

KK6YZ	Plan de cuisson en vitrocéramique
SK6YZ	Plan de cuisson en acier
GK6YZ	Plan de cuisson à gaz
GR6YY	Gril / Griddle
BM6YY	Bain-marie
MBYY	Batterie mélangeuse

2.2.2 Eléments inférieurs

BO6YZ	Four
WS6YZ	Armoire chauffante
UE6YY	Eléments inférieurs
UB6YY	Panneau de fermeture

Y = grandeur, Z = utilisable d'un côté / de deux côtés

2.3 Numéro d'appareil / plaque signalétique

La plaque signalétique dotée du numéro de l'appareil est gravée sur le côté de l'appareil.



2.4 Déclaration de conformité



Konformitätserklärung – Déclaration de conformité – Declaration of conformity

ELRO-Werke AG, Wohlerstrasse 47, CH-5620 Bremgarten

Als Hersteller erklären wir hiermit, dass die aufgeführten Erzeugnisse in Übereinstimmung mit den nachstehend aufgeführten EU-Richtlinien und EN- Normen entwickelt, gefertigt, geprüft und in Verkehr gebracht werden.

En tant que fabricant, nous déclarons par la présente que les produits décrits ci-après sont développés, fabriqués et mis en service d'après les directives UE et normes EN mentionnées ci-dessous.

As the manufacturer we declare herewith, that the products mentioned hereafter are developed, produced and brought into service in conformity with the below mentioned EU directives and EN norms.

Erzeugnis *- Produit - Product*

ELRO Herd 600
ELRO *Cooking Range System 600*
Fourneau ELRO Modèle 600

Typenliste *– Modèles - Type list*

HE 600 H600XXX

Fortlaufende Nummer - *n° en cours - sequential no.*

Zutreffende EU-Richtlinien *- Directives UE applicables - Applicable EU directives*

Maschinenrichtlinie – *Directive Machines – Machinery Directive* (2006/42/EG)
Niederspannungsrichtlinie - *Directive basse tension - Low Voltage Directive* (2006/95/EG)
EMV-Richtlinie - *Directive EMV - EMC Directive* (2004/108/EG)
Gasgeräte Richtlinie - *Directive appareils à gaz - Gas Appliances Directive* (2009/142/EG)

Angewandte Normen *- Normes appliquées - Applied norms*

Elektrische Sicherheit *Sécurité électrique* *Electrical Safety*	EN 60335-1 EN 60335-2-36, EN 60335-2-38, EN 60335-2-49, EN 60335-2-50
EMV *EMV* *EMC*	EN 55014-1 EN 55014-2
Gasgeräte Sicherheit *Sécurité appareils à gaz* *Gas Appliances Safety*	EN 203-1+A1 EN 203-2 Brandschtzvorschriften VKF

Erstanbringung CE *- Étiquetage CE - Labelling CE* 2013

Ort/Datum *– Lieu/Date – Place/Date* Bremgarten, 03. Juni 2013

Unterschrift *– Signature – Signature*

E. von Arx, Leiter Zertifizierung & Dokumentation M. Eichenberger, Leiter Produktion

Angaben zum Unterzeichner – *Informations sur le signataire – Signatory specifications*

Beauftragter im Sinne der Richtlinie (Name und Position) - Mandataire au sens de la directive (nom et position) - Representative according to the directives (name and position)

X101822.docx

3 Eléments fonctionnels

Type	Illustration	Dénomination
KK..		Plan de cuisson en vitrocéramique à infrarouge (ST) Induction (en surface INDF) (rond INDR)
GK..		Foyer de cuisson à gaz
GR..		Gril / Griddle
BM..		Bain-marie
BO..		Four
WS..		Armoire chauffante

3.1 Données techniques

Les données techniques du fourneau sont indiquées sur le plan d'installation et sur le schéma électrique.

3.2 Emissions sonores

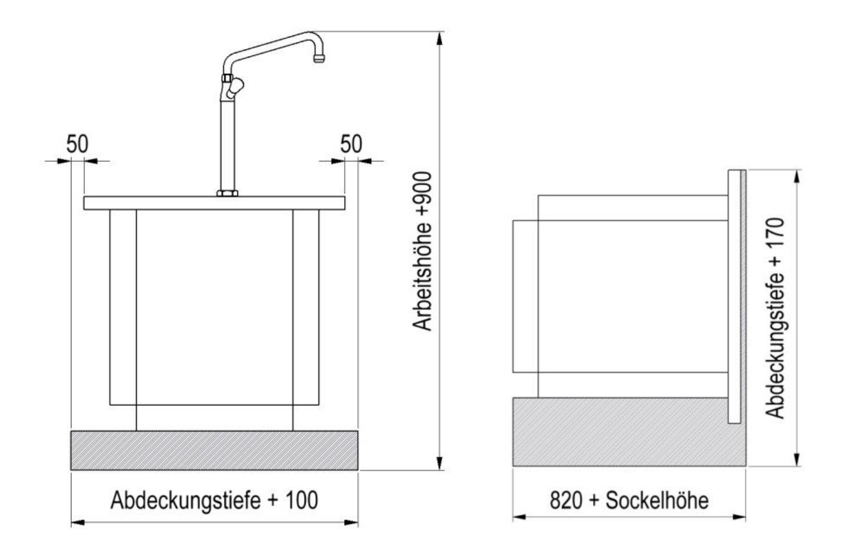
Cet appareil est un outil de travail technique qui ne fait pas de bruit ou, dans les cas particuliers, qui ne dépasse pas le niveau sonore de 70 dB (A).

3.3 Code IP

Le fourneau ELRO 600 respecte la norme de protection contre les projections d'eau IPx5.

4 Transport

4.1 A la sortie d'usine, le fourneau est livré sur des palettes.



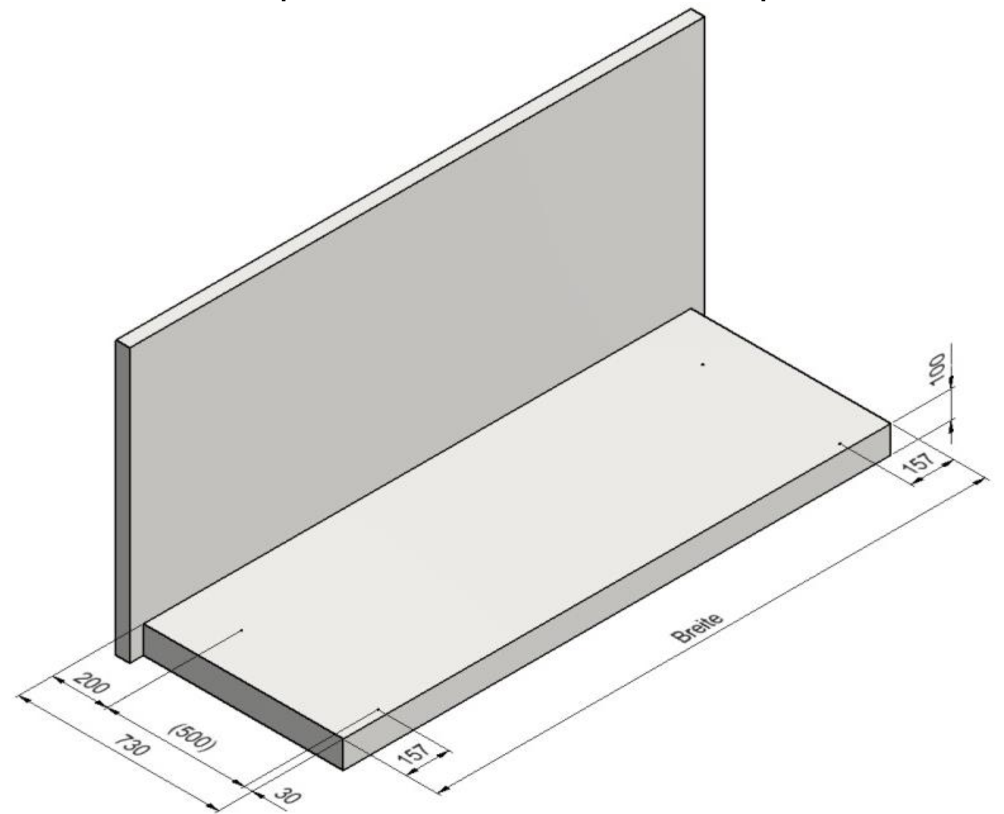
5 Installation du fourneau

Le fourneau 600 doit être installé à l'endroit prévu à cet effet et conformément au plan d'installation en vigueur.
Le client est tenu de contrôler que tous les moyens de production requis sont disponibles, conformément au plan d'installation.

Une fois l'appareil correctement installé, il convient de contrôler les mesures de protection contre tout contact accidentel avec les pièces sous tension selon la norme EN 60335-1.

La longueur des tubes de protection des conduites électriques fournis par le client doit être définie de manière à ce que la sécurité électrique ne soit pas entravée (p. ex. ligne de fuite et distance d'isolement suffisamment grandes, câbles non coincés).

5.1 Fixation à la paroi, sur un socle fourni par le client



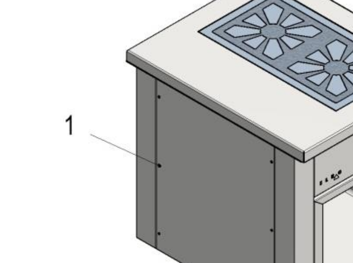
En premier lieu, contrôlez que le socle a:

- une hauteur de 100 mm
- une profondeur de 730 mm
- une largeur conforme au plan d'installation

Largeur = longueur de la partie inférieure – 2 x 20 mm

Le socle doit être plan et horizontal sur les deux axes.

Démontez le panneau latéral des compartiments d'installation (UB608). Dévissez les six vis et retirez le panneau.



Glissez le fourneau de la palette légèrement surélevée (env. 4 cm) jusqu'à 50 cm de la paroi.

Insérez le câble de raccordement dans le compartiment d'installation.

Positionnez le fourneau sur le socle de manière à ce qu'il soit bien centré et qu'il touche la paroi arrière.

Marquez l'emplacement des trous sur le socle dans chaque compartiment d'installation.

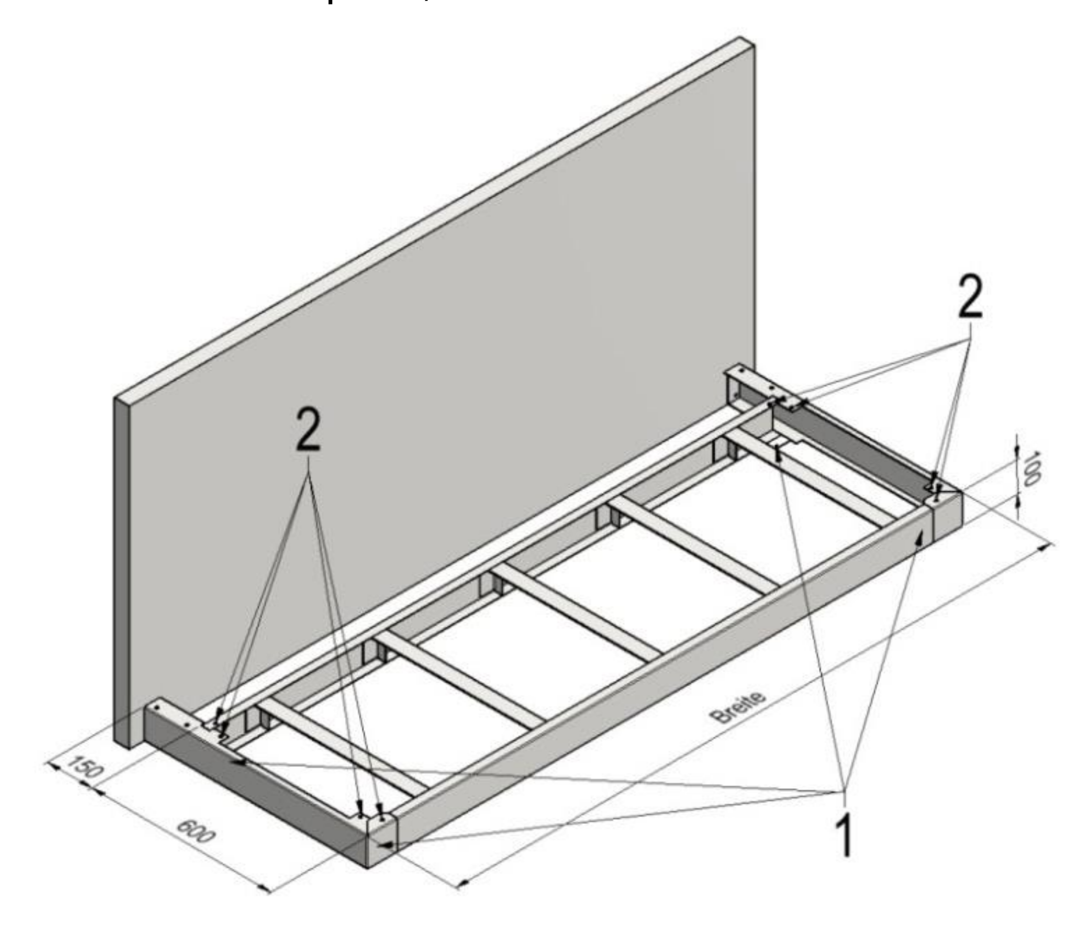
Déplacez le four sur le côté pour avoir la place de percer aux endroits marqués les 4 trous de Ø 8 mm / profondeur 45 mm. Insérez les chevilles M6.

Déplacez le fourneau vers son emplacement final de manière à ce que les endroits percés s'alignent sur les trous effectués dans les compartiments d'installation.

Vissez le fourneau à l'aide de vis M6x30 sur le socle.

Fixez les baguettes de finition contre la paroi.

5.2 Fixation à la paroi, sur un socle ACN



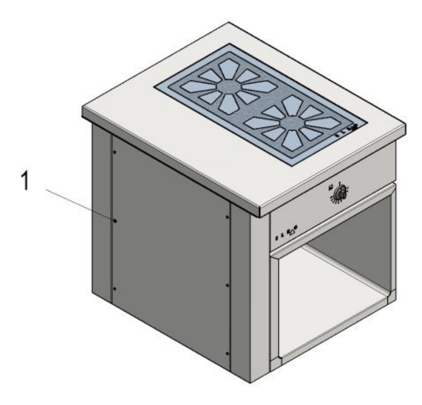
Déplacez le socle ACN (socle en acier chrome-nickel) du fourneau vers l'emplacement prévu.

Vérifiez que la distance de 750 mm entre la paroi et le bord avant du socle soit respectée. Nivelez le socle de manière à ce qu'il soit horizontal sur les deux axes.

Percez dans le sol 4 trous de Ø 8 mm / profondeur 45 à travers les étampures situées dans les coins du socle. Insérez les chevilles M6.

Vissez le socle au sol à l'aide de vis M6x30.

Démontez le panneau latéral des compartiments d'installation (UB608). Dévissez les six vis et retirez le panneau.



Glissez le fourneau de la palette légèrement surélevée (env. 4 cm) jusqu'à 50 cm de la paroi.

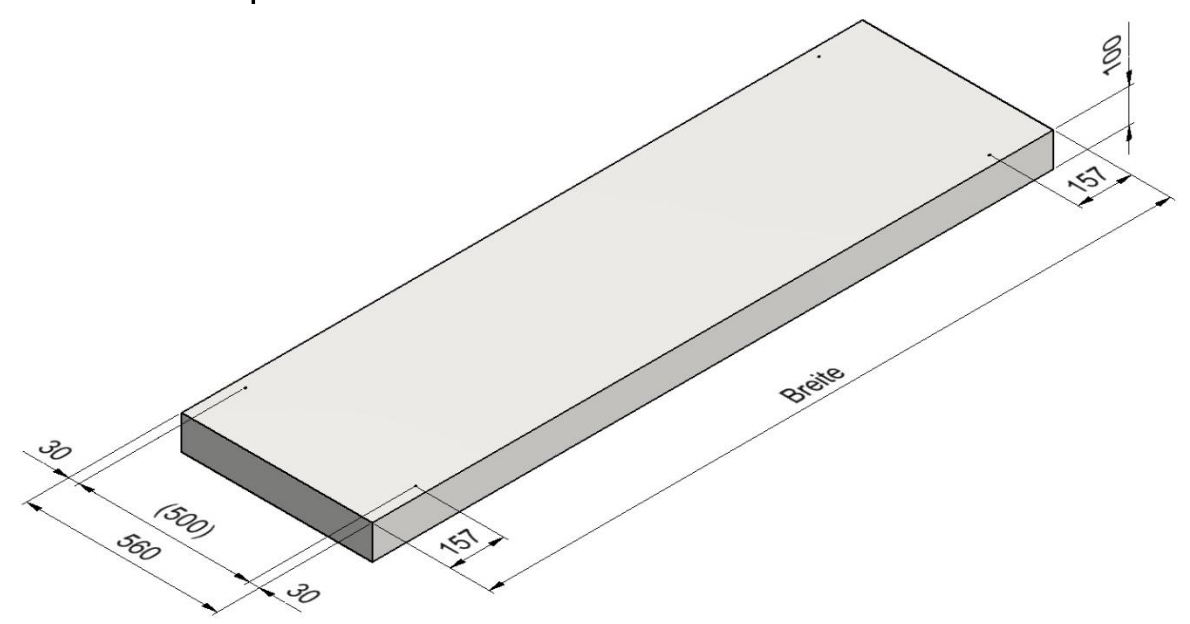
Insérez le câble de raccordement dans le compartiment d'installation.

Positionnez le fourneau sur le socle de manière à ce que la chape légèrement recourbée touche la paroi et que les trous dans le socle ACN s'alignent sur ceux effectués dans les compartiments d'installation.

Vissez le fourneau à l'aide de vis M6x30 sur le socle.

Fixez les baguettes de finition en bas de la paroi.

5.3 Installation accessible de tous les côtés, sur un socle fourni par le client



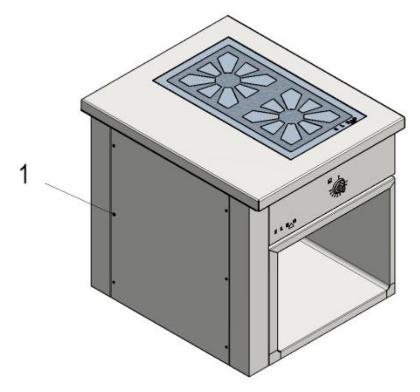
En premier lieu, contrôlez que le socle a:

- une hauteur de 100 mm
- une profondeur de 560 mm
- une largeur conforme au plan d'installation

Largeur = longueur de la partie inférieure – 2 x 20 mm

Le socle doit être plan et horizontal sur les deux axes.

Démontez le panneau latéral des compartiments d'installation (UB608). Dévissez les six vis et retirez le panneau.



Glissez le fourneau de la palette légèrement surélevée (env. 4 cm) jusqu'à qu'il recouvre 30 cm du socle.

Insérez le câble de raccordement dans le compartiment d'installation.

Centrez le fourneau sur le socle de manière à ce que les trous dans le socle ACN s'alignent sur ceux effectués dans les compartiments d'installation.

Marquez l'emplacement des trous sur le socle dans chaque compartiment d'installation.

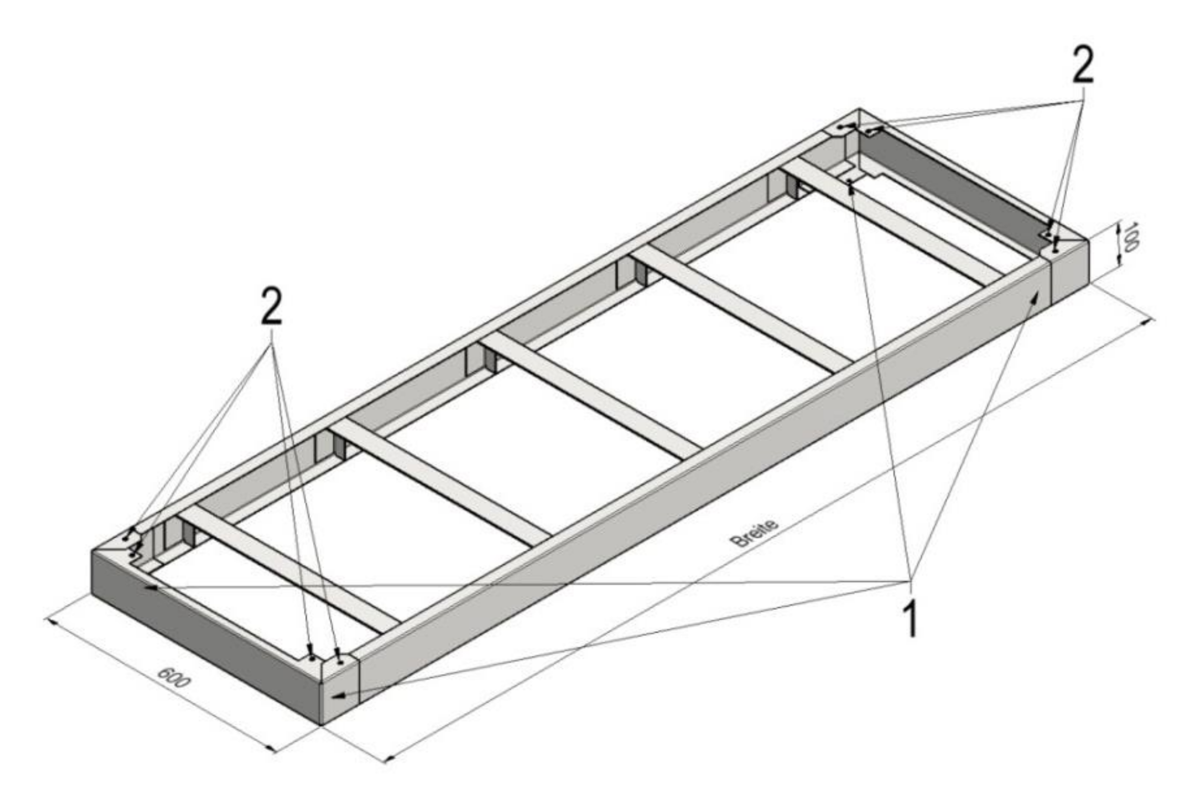
Déplacez le fourneau sur le côté pour avoir la place de percer aux endroits marqués les 4 trous de Ø 8 mm / profondeur 45 mm. Insérez les chevilles M6.

Positionnez le fourneau sur le socle de manière à ce que les trous dans le socle ACN s'alignent sur ceux effectués dans les compartiments d'installation.

Vissez le fourneau à l'aide de vis M6x30 sur le socle.

Fixez les baguettes de finition en bas de la paroi.

5.4 Installation accessible de tous les côtés, sur un socle ACN



Déplacez le socle ACN (socle en acier chrome-nickel) du fourneau vers l'emplacement prévu.

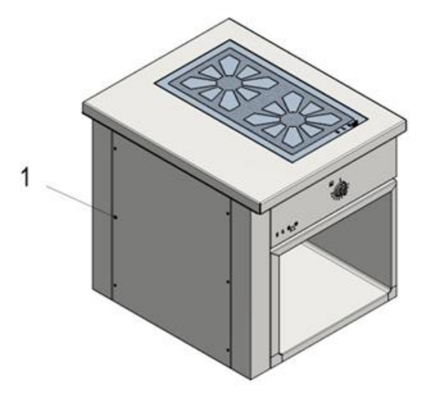
Nivelez le socle de manière à ce qu'il soit horizontal sur les deux axes.

Percez dans le sol 4 trous de Ø 8 mm / profondeur 45 à travers les étampures situées dans les coins du socle.

Insérez les chevilles M6.

Vissez le socle au sol à l'aide de vis M6x30.

Démontez le panneau latéral des compartiments d'installation (UB608). Dévissez les six vis et retirez le panneau.



Glissez le fourneau de la palette légèrement surélevée (env. 4 cm) jusqu'à qu'il recouvre 30 cm du socle.

Insérez le câble de raccordement dans le compartiment d'installation.

Centrez le fourneau sur le socle de manière à ce que les trous dans le socle ACN s'alignent sur ceux effectués dans les compartiments d'installation.

Positionnez le fourneau sur le socle de manière à ce que les trous dans le socle ACN s'alignent sur ceux effectués dans les compartiments d'installation.

Vissez le fourneau à l'aide de vis M6x30 sur le socle.

6 Raccordement

Respectez les consignes de sécurité mentionnées dans ce manuel.

Une fois l'appareil correctement installé, il convient de contrôler les mesures de protection contre tout contact accidentel avec les pièces sous tension selon la norme EN 60335-1.

La longueur des tubes de protection des conduites électriques fournis par le client doit être définie de manière à ce que la sécurité électrique ne soit pas entravée (p. ex. ligne de fuite et distance d'isolement suffisamment grandes, câbles non coincés).

Le fourneau 600 est conçu pour être en permanence connecté à des conduites fixes. En ce qui concerne son courant de déclenchement, un éventuel disjoncteur différentiel doit posséder au minimum 2mA par kilowatt de puissance connectée.

Les raccordements électriques doivent répondre aux dispositions nationales ou aux normes suivantes:

- EN 60335-2-36: plan de cuisson en vitrocéramique, fourneau à gaz et four
- EN 60335-2-38: gril / griddle
- EN 60335-2-49: armoire chauffante
- EN 60335-2-50: bain-marie

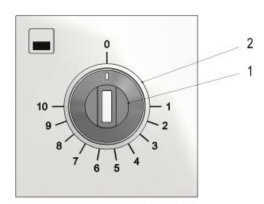
Il incombe au client de prendre les précautions appropriées concernant le raccordement du conducteur de protection, la protection par fusibles et les dispositifs de séparation agissant sur tous les pôles dotés d'une ouverture de contact de 3 mm au minimum (p. ex. interrupteur, disjoncteur, contacteur).

En Allemagne, le fourneau doit être intégré à un système de compensation de potentiel. Utilisez pour ce faire les points de couplage marqués correspondants.

Les sections des conducteurs de la conduite électrique doivent être adaptées au courant nominal de l'appareil. Le type de conduite (isolation) doit se prêter à une utilisation dans des cuisines professionnelles.

7 Mise en service, contrôle du fonctionnement

7.1 Plan de cuisson en vitrocéramique à infrarouge ST



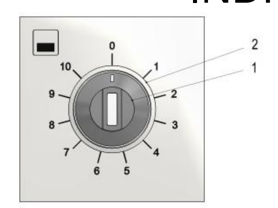
Réglez le bouton rotatif (1) sur la position 10 ⇒ l'anneau lumineux (2) doit s'allumer.

Contrôlez en approchant la main que le plan de cuisson chauffe après environ 20 secondes.

Remettez le bouton rotatif (1) sur la position 0 ⇒ l'anneau lumineux (2) doit s'éteindre.

Effectuez cette procédure sur chaque foyer de cuisson.

7.2 Plan de cuisson en vitrocéramique à induction INDF / INDR



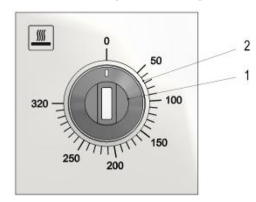
Sans poser de casserole sur le foyer, réglez le bouton rotatif (1) sur la position 10 ⇒ l'anneau lumineux (2) doit clignoter. Dans cette position, aucune puissance de chauffe n'est émise.

Déposez une casserole contenant un peu d'eau adaptée à la cuisson à induction et dotée d'un fond d'au moins 14 cm de diamètre ⇒ l'anneau lumineux (2) doit s'allumer, la puissance de chauffe est émise ⇒ la casserole est chaude.

Remettez le bouton rotatif (1) sur la position 0 ⇒ l'anneau lumineux (2) doit s'éteindre.

Effectuez cette procédure sur chaque foyer de cuisson.

7.3 Gril / Griddle

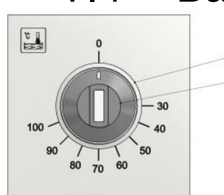


Réglez le bouton rotatif (1) sur 100°C ⇒ l'anneau lumineux doit s'allumer.

Contrôlez en approchant la main prudemment que le gril / griddle chauffe après environ 2 minutes.

Remettez le bouton rotatif (1) sur la position 0 ⇒ l'anneau lumineux (2) doit s'éteindre.

7.4 Bain-marie



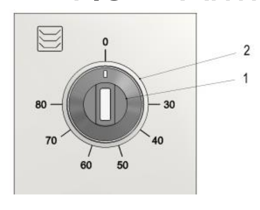
Remplissez le bain-marie d'un tiers d'eau.

Réglez le bouton rotatif (1) sur 100°C ⇒ l'anneau lumineux doit s'allumer.

Contrôlez après 15 minutes que l'eau chauffe.

Remettez le bouton rotatif (1) sur la position 0 ⇒ l'anneau lumineux (2) doit s'éteindre.

7.5 Armoire chauffante

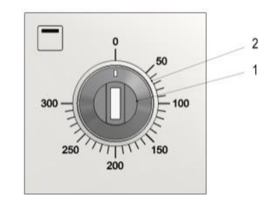


Réglez le bouton rotatif (1) sur 80°C ⇒ l'anneau lumineux doit s'allumer.

Contrôlez en approchant la main prudemment que la plaque de fond chauffe après 2 minutes.

Remettez le bouton rotatif (1) sur la position 0 ⇒ l'anneau lumineux (2) doit s'éteindre.

7.6 Four



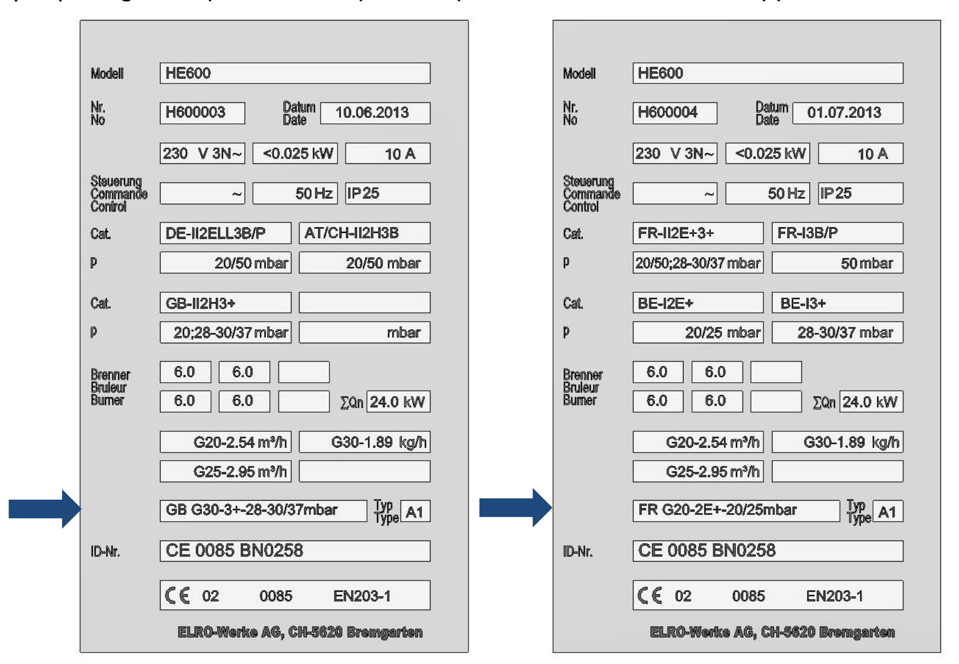
Réglez les boutons rotatifs (1) pour les chaleurs supérieure et inférieure sur 100°C ⇒ les anneaux lumineux (2) doivent clignoter ⇒ la température est atteinte, les voyants restent allumés.

Contrôlez en approchant la main prudemment que la plaque de fond et la cartouche chauffante supérieure chauffent après 2 minutes.

Remettez les boutons rotatifs (1) sur 0 ⇒ les anneaux lumineux (2) doivent s'éteindre.

7.7 Foyer de cuisson à gaz

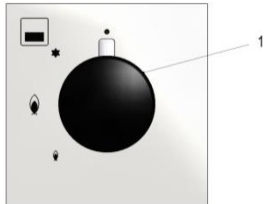
Ce manuel d’instructions est valable pour les pays suivants: DE, CH, AT, GB, FR et BE.
Assurez-vous que le foyer de cuisson qui vous a été livré est adapté aux normes de votre pays, au type de gaz disponible et à la pression de raccordement correspondante.
Sur chaque plaque signalétique sont indiqués les paramètres effectifs de l’appareil.



Si ce marquage fait défaut, il convient de prendre en compte les données nécessaires pour adapter le fourneau 600 aux conditions du pays concerné.

7.7.1 Dispositions

Le foyer de cuisson à gaz correspond à une construction de type A1 selon la norme EN 203. Il doit être installé dans une pièce suffisamment aérée pour éviter qu’une forte concentration de substances nocives se forme. Toutes les pièces sécurisées par le fabricant ne devraient pas être déréglées par l’installateur. En cas de défaillance, il convient de contacter le service clients ELRO.



1 Bouton rotatif

● Position 0

✱ Position d’allumage

Réglage maximum

Réglage minimum

Avant d’utiliser le foyer de cuisson à gaz, ouvrez le robinet d’arrêt du gaz. Appuyez sur le bouton rotatif (1), en position 0, et tournez-le (1) au minimum jusqu’à la position d’allumage. Dès que la flamme brûle, maintenez cette position durant au moins 10 secondes.

En tournant le bouton rotatif (1), vous pouvez régler la puissance du foyer de cuisson à gaz. Si la flamme s’éteint, il est nécessaire de répéter le processus d’allumage.

Vous éteignez le foyer de cuisson à gaz en tournant le bouton rotatif (1) sur la position 0.

Dans le cas des foyers de cuisson à gaz dotés de 2 ou de 4 brûleurs, les électrodes d’allumage sont allumées en même temps.

Effectuez cette procédure sur chaque foyer de cuisson.

Fermez le robinet d’arrêt du gaz après avoir utilisé le foyer de cuisson à gaz.

7.7.2 Modification des paramètres d'usine

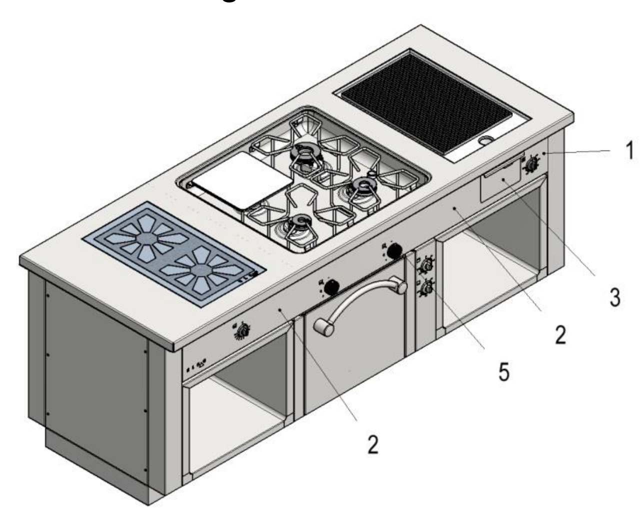
Le foyer de cuisson à gaz est réglé en usine sur un certain type de gaz et sur une certaine pression de raccordement. Ces valeurs figurent sur la plaque signalétique. Si les paramètres d'usine ne répondent pas aux conditions locales, l'installateur responsable des raccordements doit adapter l'appareil au type de gaz et à la pression de raccordement.

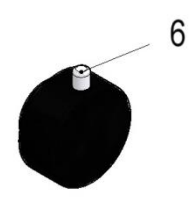
Pour ce faire, il est possible de se procurer un kit de transformation auprès du service clients ELRO en indiquant le type exact d'appareil et les nouvelles conditions de raccordement.

Les interventions nécessaires à cette adaptation sont décrites ci-dessous:

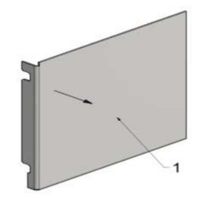
- Démontage
- Adaptation au gaz souhaité
- Montage

7.7.3 Démontage





Bouton rotatif du foyer de cuisson à gaz



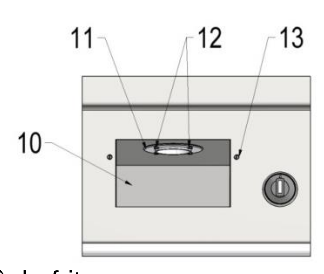
Plaque d'interrupteur

Mettez le fourneau hors tension et fermez le robinet d'arrêt du gaz.

Retirez tous les boutons rotatifs (5). Pour les boutons rotatifs du foyer de cuisson à gaz, vous devez d'abord débloquer la tige indicatrice (6) à l'aide d'une pince puis la dévisser en effectuant quelques rotations. Vous pouvez ensuite retirer le bouton rotatif.

Si le fourneau comprend un gril / griddle, vous devez au préalable retirer le lèchefrite (3) et dévisser les deux vis (2).

Retirez la plaque d'interrupteur (1) après avoir dévissé toutes les vis (2) pour accéder aux buses à gaz et aux douilles d'air.



Lèchefrite

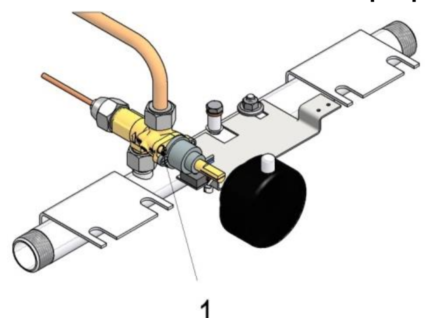
7.7.4 Adaptation au gaz souhaité

Selon le type de gaz à régler, 3 éléments par foyer de cuisson au maximum sont à modifier.

- Buse de la soupape à gaz pour le réglage minimum
- Buse du brûleur à gaz
- Douille d'air primaire

Si le foyer de cuisson à gaz est utilisé dans des pays utilisant du gaz naturel de type H, le réglage de la douille d'air primaire ne doit pas être modifié.
Si un fourneau à gaz avec ce paramétrage doit être adapté à une autre qualité de gaz naturel, cette opération ne doit être effectuée que par le service clients ELRO.

7.7.5 Buse de la soupape à gaz (réglage minimum)



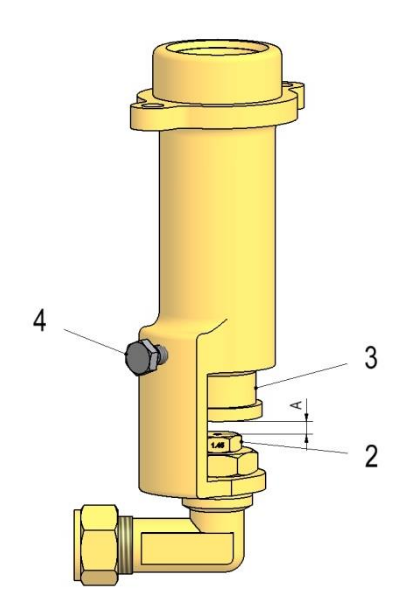
Sélectionnez la buse de soupape à gaz (1) appropriée en fonction des critères indiqués dans le tableau 1:

- Réglage minimal de la charge thermique du foyer de cuisson
- Type de gaz
- Pression de raccordement

Dévissez l'ancienne buse de la soupape à gaz (1) et remplacez-la par la nouvelle.

Serrez-la modérément.

7.7.6 Buse du brûleur à gaz et arrivée d'air primaire



Sélectionnez la buse de brûleur à gaz (2) et la douille d'air (3) appropriées selon les critères indiqués dans le tableau 1:

- Charge thermique nominale du foyer de cuisson
- Type de gaz
- Pression de raccordement

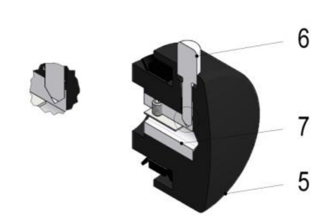
Les données indiquées sur la buse du brûleur à gaz correspondent au diamètre en $^{1}/_{100}$ mm.

Vissez la buse du brûleur à gaz (2) de manière précise dans le support.

Pour régler correctement l'arrivée d'air primaire, ajustez la douille d'air selon la mesure A indiquée dans le tableau 1. Fixez-la avec les vis (4).

Une fois cette modification effectuée, remplacez la plaque signalétique par une nouvelle dotée des nouveaux paramètres.

7.7.7 Montage après transformation



Après avoir installé les buses et réglé la douille d'air primaire, remontez les plaques d'interrupteur (1) et remettez les boutons rotatifs (5).

En refixant ces derniers, faites attention à ne pas endommager les languettes de commutation du microrupteur situées sur la partie inférieure de la soupape à gaz.

Positionnez le bouton rotatif (5) de manière à ce que la pointe de la tige indicatrice (6) s'encliquette dans le creux de la douille de guidage (7). Revissez la tige indicatrice (6).

8 Entretien

Le service et l'entretien ne doivent être réalisés que par le service clients ELRO ou par des entreprises habilitées par ELRO. Dans le cas contraire, la garantie et le droit de recours deviennent caducs. Il en va de même pour les modifications non autorisées par ELRO.

9 Elimination

Pour éliminer votre appareil, veuillez prendre contact avec le service clients ELRO.

10 Annexes

10.1 Tableau 1: buse de la soupape à gaz – buse du brûleur à gaz – douille d'air

Paramètres				Buse de la soupape à gaz ①			Buse du brûleur à gaz ②			Douille d'air ③	
Pays d'utilisation	Type de gaz	Cat.	Pression de raccordement [mbar]	Réglage minimal de la charge thermique [kW]	Numéro d'article	Diamètre [1/100mm]	Charge thermique nominale [kW]	Numéro d'article	Diamètre [1/100mm]	Plus petit diamètre [mm]	Mesure **A** [mm]
DE	G20	2ELL	20	0.88	36346	75	3.68	36330	145	14	6
				1.73	36347	100	6.31	32479	190	14	6
				1.90	36348	110	8.87	36333	225	16x90	6
	G25	2ELL	20	0.84	32494	80	3.67	36331	160	15.5	4
				1.68	36348	110	6.33	36332	215	16x46	4
				2.09	32489	130	8.64	35107	250	16x90	2
	G30	3B/P	50	0.92	36343	40	3.38	36326	82	14	6
				1.73	32492	55	6.3	36328	110	15.5	6
				2.08	36345	60	8.4	36329	130	16x90	6
AT/ CH	G20	2H	20	0.88	36346	75	3.68	36330	145	14	6
				1.73	36347	100	6.31	32479	190	14	6
				1.90	36348	110	8.87	36333	225	16x90	6
	G30	3B/P	50	0.92	36343	40	3.38	36326	82	14	6
				1.73	32492	55	6.3	36328	110	15.5	6
				2.08	36345	60	8.4	36329	130	16x90	6
BE	G20	2E+	20/25	0.88	36346	75	3.68	36330	145	14	6
				1.73	36347	100	6.31	32479	190	14	6
				1.90	36348	110	8.87	36333	225	16x90	6
	G30	3+	28-30/37	0.88	36344	45	3.58	36327	95	14	6
				1.94	32493	70	5.7	36319	120 SP	17	6
				2.08	36346	75	8.5	36320	145 SP	18	6
FR	G20	2E+	20/25	0.88	36346	75	3.68	36330	145	14	6
				1.73	36347	100	6.31	32479	190	14	6
				1.90	36348	110	8.87	36333	225	16x90	6
	G30	3+	28-30/37	0.88	36344	45	3.58	36327	95	14	6
				1.94	32493	70	5.7	36319	120 SP	17	6
				2.08	36346	75	8.5	36320	145 SP	18	6
	G30	3B/P	50	0.92	36343	40	3.38	36326	82	14	6
				1.73	32492	55	6.3	36328	110	15.5	6
				2.08	36345	60	8.4	36329	130	16x90	6
GB	G20	2H	20	0.88	36346	75	3.68	36330	145	14	6
				1.73	36347	100	5.92	32479	190	14	6
				1.90	36348	110	8.87	36333	225	16x90	6
	G30	3+	28-30/37	0.88	36344	45	3.58	36327	95	14	6
				1.94	32493	70	5.7	36319	120 SP	17	6
				2.08	36346	75	8.5	36320	145 SP	18	6

10.2 Tableau 2: débit nominal par grandeur de brûleur et type de gaz

Type de gaz	Gaz d'essai normalisé		Débit nominal par grandeur de brûleur			Raccordement	
	Désignation	H_i-15°C [kWh/m³]	Charge thermique nominale [m³/h] **3.5 kW**	**6 kW**	**8.5 kW**	Pression p_n [mbar]	$p_{min-}p_{max}$ [mbar]
Gaz naturel 2E, 2H	G20	9.45	0.370	0.635	0.900	20	17-25
Gaz naturel 2E+	G20	9.45	0.370	0.635	0.900	20 25	17-25 17-30
Gaz naturel 2LL	G25	8.13	0.431	0.738	1.046	20	18-25
Gaz liquide 3B/P	G30	12.68 [kWh/kg]	0.276 [kg/h]	0.473 [kg/h]	0.670 [kg/h]	50	42.5-57.5
Gaz liquide 3+	G30	12.68 [kWh/kg]	0.276 [kg/h]	0.473 [kg/h]	0.670 [kg/h]	28-30 37	20-35 25-45

10.3 Tableau 3: débit nominal par type d'appareil et type de gaz

Type d'appareil	Equipement des brûleurs							Gaz naturel		Gaz liquide
	Foyer de cuisson						Charge thermique totale	2E, 2E+, 2H G20 H_i-15°C=9.45 kWh/m^3	2LL G25 H_i-15°C=8.13 kWh/m^3	3B/P, 3+ G30 H_i-15°C=12.68 kWh/kg
								Débit nominal		
	1	2	3	4	5	6	[kW]	[m^3/h]	[m^3/h]	[kg/h]
GK-11 GK-12	3.5	3.5					7.0	0.74	0.86	0.55
	3.5	6.0					9.5	1.01	1.17	0.75
	3.5	8.5					12.0	1.27	1.48	0.95
	6.0	6.0					12.0	1.27	1.48	0.95
	6.0	8.5					14.5	1.53	1.78	1.14
	8.5	8.5					17.0	1.80	2.09	1.34
GK-21 GK-22	3.5	3.5	3.5	3.5			14.0	1.48	1.72	1.10
	3.5	3.5	3.5	6.0			16.5	1.75	2.03	1.30
	3.5	3.5	3.5	8.5			19.0	2.01	2.34	1.50
	3.5	3.5	6.0	6.0			19.0	2.01	2.34	1.50
	3.5	3.5	6.0	8.5			21.5	2.28	2.64	1.70
	3.5	3.5	8.5	8.5			24.0	2.54	2.95	1.89
	3.5	6.0	6.0	6.0			21.5	2.28	2.64	1.70
	3.5	6.0	6.0	8.5			24.0	2.54	2.95	1.89
	3.5	6.0	8.5	8.5			26.5	2.80	3.26	2.09
	3.5	8.5	8.5	8.5			29.0	3.07	3.57	2.29
	6.0	6.0	6.0	6.0			24.0	2.54	2.95	1.89
	6.0	6.0	6.0	8.5			26.5	2.80	3.26	2.09
	6.0	6.0	8.5	8.5			29.0	3.07	3.57	2.29
	6.0	8.5	8.5	8.5			31.5	3.33	3.87	2.48
	8.5	8.5	8.5	8.5			34.0	3.60	4.18	2.68
GK-31 GK-32	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	21.0	2.22	2.58	1.66
	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	6.0	23.5	2.49	2.89	1.85
	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	8.5	26.0	2.75	3.20	2.05
	3.5	3.5	3.5	3.5	6.0	6.0	26.0	2.75	3.20	2.05
	3.5	3.5	3.5	3.5	6.0	8.5	28.5	3.02	3.51	2.25
	3.5	3.5	3.5	3.5	8.5	8.5	31.0	3.28	3.81	2.44
	3.5	3.5	3.5	6.0	6.0	6.0	28.5	3.02	3.51	2.25
	3.5	3.5	3.5	6.0	6.0	8.5	31.0	3.28	3.81	2.44
	3.5	3.5	3.5	6.0	8.5	8.5	33.5	3.54	4.12	2.64
	3.5	3.5	3.5	8.5	8.5	8.5	36.0	3.81	4.43	2.84
	3.5	3.5	6.0	6.0	6.0	6.0	31.0	3.28	3.81	2.44
	3.5	3.5	6.0	6.0	6.0	8.5	33.5	3.54	4.12	2.64
	3.5	3.5	6.0	6.0	8.5	8.5	36.0	3.81	4.43	2.84
	3.5	3.5	6.0	8.5	8.5	8.5	38.5	4.07	4.74	3.04
	3.5	3.5	8.5	8.5	8.5	8.5	41.0	4.34	5.04	3.23
	3.5	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	33.5	3.54	4.12	2.64
	3.5	6.0	6.0	6.0	6.0	8.5	36.0	3.81	4.43	2.84
	3.5	6.0	6.0	6.0	8.5	8.5	38.5	4.07	4.74	3.04
	3.5	6.0	6.0	8.5	8.5	8.5	41.0	4.34	5.04	3.23
	3.5	6.0	8.5	8.5	8.5	8.5	43.5	4.60	5.35	3.43
	3.5	8.5	8.5	8.5	8.5	8.5	46.0	4.87	5.66	3.63
	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	36.0	3.81	4.43	2.84
	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	8.5	38.5	4.07	4.74	3.04
	6.0	6.0	6.0	6.0	8.5	8.5	41.0	4.34	5.04	3.23
	6.0	6.0	6.0	8.5	8.5	8.5	43.5	4.60	5.35	3.43
	6.0	6.0	8.5	8.5	8.5	8.5	46.0	4.87	5.66	3.63
	6.0	8.5	8.5	8.5	8.5	8.5	48.5	5.13	5.97	3.82
	8.5	8.5	8.5	8.5	8.5	8.5	51.0	5.40	6.27	4.02

11 Notes